

## 令和4年度 年間指導計画

東京都立工芸高等学校 全日制課程

担当者教員名	吉岡		
教科の名称	家庭基礎		
科目の名称	家庭科		
使用教科書	家庭基礎～自立・共生・創造～（東京書籍）		
指導学年・学科	2学年		
単位数	2単位		
科目の目標	人の一生と家族、家庭及び福祉、衣食住、消費生活などに関する基礎的知識と技術を習得させると共に、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。		
評価の観点	① 知識理解:人の一生、家族、福祉、衣食住、消費生活等に関する基礎的知識を身につけているか。 ② 技能:衣食等に関する実践的技術を身につけているか。 ③ 態度:人の一生、家族、福祉、衣食住、消費生活等について関心を持ち、知識、技術を積極的に身につけようとしているか。		
月	指導内容 【年間授業計画】	具体的な指導目標 【年間授業計画】	予定時間 数
4月	人の一生と青年期の課題	人の一生を生涯発達の視点でとらえ、青年期の課題を理解し、男女が協力して家族の一員として役割を果たせるように、自立や意思決定の必要性について理解する。	6
5月	家庭と法律	変化する現代の家族について理解し、生活に関わる法律、基本的理念を理解する。	8
6月	少子高齢化と福祉	我が国の高齢化の特徴を知り、高齢者福祉と現状の課題を理解する。	8
7月	消費生活	将来を見通した家計管理のあり方と消費者問題の原因と被害にあわないための対策を理解する。	6
8月			
9月	衣服の材料と手入れ	自身の衣生活の分析を通し衣服の素材に関心を持ち、安全で快適な衣生活ができるようになる。	8
10月	被服実験と実習	新しい素材実験を通し有効性を理解し、活用できるようになる。	8
11月	被服実習	基本的な縫製技術を身につける。	8
12月	被服実習	伝統的な刺繍を通して、その背景にある文化について関心を持つ。	6
1月	栄養	栄養素の働きを理解し、バランスの取れた食事ができるようになる。	6
2月	食品の安全	食品の選択、保存について理解し安全な小生活ができるようになる。	8
3月	調理実習	調理に必要な技術を身につけ効率よく片付けまでできる。栄養価計算ができるようになる。	6
		合計	78

# 令和4年度 年間指導計画

東京都立工芸高等学校 全日制課程

担当者教員名	吉岡		
教科の名称	家庭科		
科目の名称	選択家庭科		
使用教科書	家庭基礎～自立・共生・創造～（東京書籍）		
指導学年・学科	3年選択者		
単位数	2単位		
科目の目標	家庭基礎で学んだ知識、技術を実生活で活用できる実践能力を高める。		
評価の観点	態度:食に関する課題を見つけ、改善、充実しようとする積極的な態度 技能:技術の向上度合		
月	指導内容 【年間授業計画】	具体的な指導目標 【年間授業計画】	予定時間数
4月	調理実習生物的膨化	酵母の膨化に必要な知識を深め、技術を理解する。	6
5月	調理実習化学的膨化、食卓デザイン	膨化剤の種類知識を深め、効果的な活用方法を理解する。食器のデザインを通しておいしく食べる工夫ができるようになる。	8
6月	調理実習物理的膨化と食卓デザイン	生地が膨らむ原理を知り、技術を身につける。食器のデザインを通しておいしく食べる工夫ができるようになる。	8
7月	調理実習ゲル化剤と食卓デザイン	ゲル化剤の種類と性質について知識を深め、効果的に活用できるようになる。食器のデザインを通しておいしく食べる工夫ができるようになる。	6
8月			
9月	圧力鍋を使用した調理実習	圧力鍋についての知識を深め効果的に活用できるようになる。	8
10月	電子レンジを使用した調理実習	電子レンジを使用し効果的に活用できるようになる。	8
11月	小麦粉の用途と食卓デザイン	小麦粉の種類について知識を深め、効果的に使用できるようになる。食器のデザインを通しておいしく食べる工夫ができるようになる。	8
12月	世界の食文化と食卓デザイン	世界の食文化について知識を深め、調理実習を通して理解を深める。食器のデザインを通して効果的に食を演出できるようになる。	6
1月	日本の食文化と食卓デザイン	だしの取り方とうまみ成分について理解を深め、うまみを生かした料理ができるようになる。食器デザイン絵を通して食を演出できるようになる。	6
2月	食材の活用と食卓デザイン	食材を生かした調理方法を考案し、調理実習できるようになる。食器のデザインを通して食を演出できるようになる。	8
3月	おもてなし料理と食卓デザイン	各テーマに合う料理、食卓装飾ができるようになる。	6
合計			78